

Très facile, originale et tellement bien de chez nous, voilà certainement une recette à essayer. Et pourquoi pas pour les fêtes ?

## La recette d'Anne :

### Soupe de chicons

#### Ingrédients :

- 6 gros chicons
- 2 oignons
- Un peu de beurre
- 1 cube et demi de bouillon de poule (en rajouter par après si nécessaire)
- 1 ou 2 sucres selon l'amertume
- Poivre
- Curry (selon votre goût)
- Crème fraîche (selon vos envies)
- Persil ou ciboulette

#### Préparation :

Emincer les oignons et les faire revenir dans le beurre.

Couper les chicons en gros morceaux, ajouter les oignons et couvrir avec le bouillon.

Cuire environ ½ heure, jusqu'à ce que tout soit bien tendre.

Mixer.

Sucrez si trop amer. Poivrer. Rajouter curry et crème fraîche.

Décorer avec le persil ou la ciboulette.

